

Ragoût de porc à l'italienne

avec pommes de terre et pain gratiné

Familiale

30 minutes



Porc haché



Pommes de terre à chair jaune



Carotte



Assaisonnement italien



Concentré de bouillon de poulet



Base pour sauce tomate



Pain artisan



Mozzarella, râpée



Échalote



Purée d'ail



Mélange d'épices pour sauce brune

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, paineau à pâtisserie en silicone, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Carotte	170 g	340 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis couper la **carotte** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



4 Faire cuire le ragoût

Ajouter la **base pour sauce tomate**, le **mélange d'épices pour sauce brune**, la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** à la casserole contenant le **porc**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé. Ajouter le **concentré de bouillon**, les **potatoes**, les **légumes** et **2 tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **ragoût** épaisse légèrement. **Saler et poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus liquide, ajouter plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)



2 Faire cuire les pommes de terre et les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **potatoes**, les **échalotes** et les **carottes**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** et les **légumes** ramollissent légèrement. Transférer les **potatoes** et les **légumes** dans un grand bol.



5 Faire griller le pain gratiné

Pendant que le **ragoût** mijote, couper les **pains** en deux. Dans un petit bol, ajouter le **reste** de l'**assaisonnement italien** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Badigeonner les côtés coupés d'**huile aux herbes**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Faire cuire le porc

Réduire à feu moyen et ajouter le **porc** dans la même casserole. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

Répartir le **ragoût de porc à l'italienne** dans les bols. Servir le **pain gratiné** en accompagnement.

Le repas est prêt!